NATURAL DURUM

Categoria : COADIUVANTI STABILIZZANTI ANTIRAFFERMATIVI BASE PASTA ACIDA
Pubblicato da Achille in 17-2-2021

Â NATURALÂ DURUMÂ Coadiuvante per panificazione supportato su pasta acida enzimaticamente attiva.*Â Dose di impiego consigliata:*Â Â **2Â - 5 % sulla farina.***Caratteristiche:Â* **Natural Durum, bread improver completo, Ã¨ un prodotto studiato per tutti le tipologie di panificazione e pasticceria che offre, oltre ad una estrema semplicitÃ di utilizzo, una eccezionale stabilitÃ , conservabilitÃ e fragranza del prodotto finito pur mantenendo etichetta pulita da additivi sul cartellino di vendita. La panificazione moderna impiega sempre piÃ¹ frequentemente la tecnica della produzione diretta, rinunciando per motivi di praticitÃ e velocitÃ di lavorazione alla preparazione del pre-impasto (biga serale). Questo nuovo modo di lavorare ha comportato un abbandono progressivo della pasta acida, che apportava al pane uno specifico sapore naturale. Natural Durum, oltre alla eccezionale funzione stabilizzante tipica di tutta la gamma Natural, Ã© un prodotto studiato per apportare al pane le caratteristiche organolettiche e di fragranza tipiche del prodotto lavorato con la biga serale.**Â *Utilizzo:Â* Adatto a tutte le tipologie di panificazione Ã¨, comunque, indicato nelle produzioni con grassi aggiunti e, per la sua eccezionale stabilitÃ , nella tecnologia del freddo.*Efficacia:Â* **Le caratteristiche di Natural Durum si possono cosÃ¬ riassumere: FunzionalitÃ degli impasti. Â Â Â 1.Â Â buon starter di fermentazione Â Â Â 2.Â Â aumento della elasticitÃ dellâ€™impasto Â Â Â 3.Â Â controllo dellâ€™aciditÃ e di un PH ottimale. Â Â Â 4.Â Â fermentazione rapida Â Â Â 5.Â Â ottima stabilitÃ in lievitazione, per cui particolarmente indicato nella tecnologia del freddo. Vantaggi sul prodotto finito. Â Â Â 1.Â Â sapore e profumo particolarmente gradevoli Â Â Â 2.Â Â alveolatura soffice, fine e regolare Â Â Â 3.Â Â aumento significativo del volume Â Â Â 4.Â Â fragranza prolungata***Â *Imballo:Â* Confezioni da kg. 15Â